

## 1. Zweck

In diesem Taxationsreglement wird die Qualitätsprüfung von Berner Alpkäse AOC gemäss Artikel 19 und 20 des Pflichtenheftes Berner Alpkäse AOC und Berner Hobelkäse AOC, geregelt. Das vorliegende Reglement ist Bestandteil des Kontrollhandbuchs für Berner Alpkäse AOC und Berner Hobelkäse AOC.

## 2. Sinn und Ziel der Taxation

Die Taxation dient der Erhaltung einer hohen, ausgeglichenen Qualität des Berner Alpkäse AOC und Berner Hobelkäse AOC. Nur Käse, welche die Mindestanforderungen erfüllen, dürfen die Bezeichnung Berner Alpkäse AOC und Berner Hobelkäse AOC tragen und mit dem AOC Signet vermarktet werden.

## 3. Geltungsbereich

Das vorliegende Taxationsreglement ist für alle Berner Alpkäse AOC-Produzenten verbindlich. Sie müssen ihre Produktion gemäss den Vorgaben dieses Reglements von den zuständigen Stellen taxieren lassen.

## 4. System und Organisation der Qualitätsbeurteilung

Grundsätzlich wird jedes Mulchen von Berner Alpkäse AOC überprüft. Unter einem Mulchen versteht man die Produktion eines Alpsommers pro Betrieb.

Die grosse Zahl an Alpen, die vielen verschiedenen Verteilmöglichkeiten der Käse und der grosse Anteil an Direktvermarktern erschweren die Organisation der Taxation in hohem Masse.

Aus diesem Grund ergeben sich zwei Möglichkeiten der Taxationsorte, bzw. Zeitpunkte. Die Übernahmetaxation in der Handelsfirma zum Zeitpunkt des Verkaufs der Käse oder die Taxation auf der Alp. Die Anforderungen ans Produkt sind aber identisch.

### 4.1. Übernahmetaxation

Werden mindestens 20 % (mind. 15 Laibe) eines Mulchens von einer Handelsfirma übernommen, werden diese Käse in der Handlung taxiert. Dieses Resultat wird gültig für das gesamte Mulchen.

### 4.2. Alpmulchentaxation

Wird kein oder nur wenig Käse (<20%) einer Handelsfirma verkauft, so muss das Mulchen auf der Alp taxiert werden. Dieses Resultat ist gültig für das gesamte Mulchen.

## 5. Ausführungsorgan

Die CasAlp ist unter Aufsicht der Zertifizierungsstelle verantwortlich für die Organisation und Durchführung der Taxation. Der Vorstand der CasAlp bestimmt je einen Chef-Experten und die Mitglieder einer unabhängigen Taxationskommission sowie eine Rekurs-Kommission. (Siehe Anhang)

## 6. Beurteilungsgrundlage für die Taxation

Die Beurteilungskriterien stellen die Grundlage zur Taxation dar.

Die Käse werden nach folgenden Kriterien beurteilt:

### 6.1. Beurteilungskriterien

- a) Lochung
- b) Teig
- c) Aroma (Geruch und Geschmack)
- d) Aussehen (Äusseres, Postur, Kennzeichnung)

### 6.2. Bewertung in den vier Beurteilungskriterien

Die Bewertung setzt sich aus der Benotung in den vier Beurteilungskriterien, der Gesamtnote (Summe der 4 Einzelnoten) zusammen:

a. Notenskala in den vier Beurteilungskriterien:

- Note 5 Ausgezeichnete, ideale Qualität entsprechend der Kategorie (fehlerfrei)
- Note 4 ½ Gute Qualität, evtl. leicht fehlerhaft (Fehler, jedoch kaum qualitätsmindernd)
- Note 4 Fehlerhafte Qualität (Fehler ist qualitätsmindernd)
- Note 3 ½ Stark fehlerhafte Qualität → Deklassierung (Fehler so qualitätsmindernd, dass das Produkt nicht verkehrsfähig ist → Verwertung in Selbstversorgung oder Industrie)

Position	Beurteilungskriterien	Beurteilungsgrundsätze
<b>Lochung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Lochungsansatz</b></li> <li>• <b>Lochungsfehler</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ideal bzw. fehlerfrei:</b> keine bzw. spärliche u. gleichmässig verteilte, saubere Lochung;</li> <li>• <b>Abzug bei:</b> zu grosse, zu kleine bzw. unsaubere Lochung (ideal: Lochdurchmesser ≤ 3 mm); nissrige, fehlerhafte bzw. unsaubere Lochform, Pick, Nest, Gläs, Vielsatz, ungleichmässige Lochverteilung, usw.</li> </ul>
<b>Teig</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Struktur / Konsistenz / Elastizität / Farbe</b></li> <li>• <b>Teig- bzw. Farbfehler</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ideal bzw. fehlerfrei:</b> Konsistenz, Elastizität, Struktur und Farbe sind einwandfrei, d.h. lang, leicht fest bis mittelhart, feine bis mittelfeine Körnung, nicht schmierig bzw. nicht adhäsiv, einwandfrei in der Farbe; keinerlei Zweifel mit Bezug auf einwandfreie Lagerfähigkeit</li> <li>• <b>Abzug bei:</b> kurz, zäh, schmierig, körnig-sandig, bröckelig, gummig, zweifarbig, gefleckt, atypische Farbe; Zweifel in Bezug auf Lagerfähigkeit. <i>Ist die Abweichung in der Teigbeschaffenheit bzw. in der Farbe geringfügig und kaum qualitätsmindernd → Note 4 ½;</i> <i>Ist die Abweichung in der Teigbeschaffenheit deutlich und qualitätsmindernd (z.B. schmierig) oder bestehen Zweifel mit Bezug auf einwandfreie Lagerfähigkeit → Note 4 oder weniger</i></li> </ul>
<b>Aroma</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Geruch (in der Nase) und Geschmack (auf der Zunge)</b></li> <li>• <b>Aromafehler</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ideal bzw. fehlerfrei:</b> Geschmack und Aroma sind einwandfrei, d.h. Geruch: leicht säuerlich, tierisch bzw. pflanzlich, evtl. leicht geräucherte Note; ausgewogen, typisch chüschtig und harmonisch in den sensorischen Eindrücken (beim jungen Käse oft noch zurückhaltend); keinerlei Zweifel mit Bezug auf einwandfreie Lagerfähigkeit.</li> <li>• <b>Abzug bei:</b> salzig, bitter, sauer, beissend, unrein, ranzig, vorreif, fad, leer, Bläh- bzw. unerwünschter Nachgärungsgeruch <i>- Ist die Abweichung im Aroma geringfügig und kaumqualitätsmindernd → Note 4 ½;</i> <i>- Ist die Abweichung im Aroma deutlich und qualitätsmindernd oder bestehen Zweifel mit Bezug auf einwandfreie Lagerfähigkeit → Note 4;</i> <i>- Ist der Käse abchüschtig → Note 3 ½</i></li> </ul>
<b>Aussehen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Äusseres und Postur)</b></li> <li>• <b>Fehler im Aussehen</b></li> <li>• <b>Mangelhafte Lagerfähigkeit</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ideal bzw. fehlerfrei:</b> runder, schön postierter, flacher Laib (typisches Verhältnis zwischen Laibhöhe und Laibdurchmesser: Höhe zwischen 8 und 9.9 cm, Durchmesser zwischen 28 - 48 cm), feiner Span, gesunder und gepflegter Narben, vorschriftsgemässe Laibkennzeichnung</li> <li>• <b>Abzug bei:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ungenügender Laibkennzeichnung;</li> <li>- Järb- oder blatteitige Verformung („gebläht“, verlaufen, gekachelt, eingefallen), unsauberer Span</li> <li>- Posturfehler: zu hoch bzw. zu niedrig; zu klein bzw. zu gross</li> <li>- kranker oder verletzter Narben (gefleckt, durchgelegen, gespalten, angemaust, verbohrt, Trockenfäule, usw.)</li> </ul> </li> <li>• <b>Deklassierung bei akuter Nachgärung → Note 3 ½</b> <i>Die einwandfreie Lagerfähigkeit ist sehr wichtig. Mangelhafte Lagerfähigkeit (inkl. Nachgärung) ist aufgrund des Aussehens schlecht erkennbar → Lagerfähigkeit ist in erster Linie in den Positionen „Teig“ und „Aroma“ zu beurteilen.</i></li> </ul>

### Beurteilung des Mulchens nach Qualitätsklasse

<b>a. Surchoix:</b>	Der Qualitätsklasse „ <i>Surchoix</i> “ werden nur schönste, weitgehend oder ganz fehlerfreie, Partien zugewiesen. Zudem müssen Partien zum Zeitpunkt der Übernahmetaxation den Taxatoren als „zum Stellen“ (zur Hobelkäsereifung) geeignet erscheinen. Anforderungen an die Partie: Q-Index $\geq 98$ .
<b>b. Surchoix mit Vorbehalt</b>	Dieser Optionsklasse werden schöne Partien zugewiesen, die zwar nicht ganz fehlerfrei sind, den Taxatoren zum Zeitpunkt der Übernahmetaxation dennoch als wahrscheinlich zum „Stellen“ (zur Hobelkäsereifung) geeignet erscheinen. Anforderungen an die Partie: Q-Index $\geq 95$ und in keiner Position weniger als Note 4½. (Teil)Partien mit dieser Klassierung werden frühestens 3 Monate später in einer Zweit-Taxation definitiv den Klassen „ <i>Surchoix</i> “ und/oder „ <i>Berner Alpkäse</i> “ zugewiesen.
<b>c. Berner Alpkäse</b>	Dieser Qualitätsklasse werden Partien, denen es nicht für die Qualitätsklassen a. oder b. reicht zugewiesen sowie alle übrigen Partien, welche die Anforderungen erfüllen.

### Q-Index Formel

$$\text{Q-Index} = \text{Note „Lochung“} * 4 + \text{Note „Teig“} * 6 + \text{Note „Aroma“} * 6 + \text{Note „Äusseres“} * 4$$

(max. 100 Pt.)

### Aufteilung des Mulchens in verschiedene Lot

Sind die Käse einer gewissen Zeitperiode in der Qualität abweichend, so kann das Taxationsgremium verschieden Lot machen. So kann ein Teil der Partie z.B. Surchoix taxiert werden und ein anderer Teil als Berner Alpkäse. Die Lotbildung liegt im Ermessen der Taxationsexperten.

### Taxation unter Vorbehalt

Es besteht die Möglichkeit, Käse unter Vorbehalt zu klassieren und zu taxieren. Das bedeutet, dass das Resultat noch nicht definitiv ist und die Käse frühestens nach 3 Monaten ein zweites Mal abschliessend beurteilt werden. Nach dem 15. Dezember können keine Käse mehr unter Vorbehalt klassiert oder taxiert werden.

### Deklassierung

- Partien oder Laibe, die nicht vorschriftsgemäss gekennzeichnet sind;
- Partien mit einer Positionsnote  $< 4$  oder einer Gesamtpunktzahl  $< 18$
- Deklassierten Käsen werden die Marken ausgebrannt

## 7. Ausführung der Taxation

### 7.1. Anzahl Experten

Der Verkäufer der Käse oder der Aelpler sind eingeladen, der Taxation als Zuschauer beizuwohnen. Bei der Übernahmetaxation taxieren zwei vom Vorstand bestimmte Vertreter der Taxationskommission sowie der Käufer der zu übernehmenden Käse.

Bei der Alpmulchentaxation taxieren zwei Experten der Taxationskommission die Käse. Die Einteilung der Experten wird durch den Chef-Experten gemacht.

### 7.2. Taxieren

Die Taxationsexperten beurteilen Käse, welche älter als 3 Wochen sind. Sie kontrollieren, ob alle Käse mit Kaseinmarke und Fabrikationsdatum gekennzeichnet sind. Die Käse werden stichprobenmässig abgeklopft, in der Regel jähseitig gestochen, degustiert und beurteilt. Damit das Resultat repräsentativ ist, müssen Käse verschiedenen Alters gestochen werden.

Die Menge zu stechender Käse bestimmen die Taxationsexperten.

### 7.3. Resultatmeldung

Die Resultatmeldung erfolgt unmittelbar nach der Beurteilung durch die Abgabe des Doppels des Taxationsrapportes.

### **8. Rekursmöglichkeit**

Gegen die definitive Taxation oder Klassierung können die Betroffenen innert fünf Tagen nach Erhalt des Taxationsrapportes schriftlich bei der Geschäftsstelle der CasAlp Rekurs einreichen. Die Geschäftsstelle ihrerseits beauftragt zur abschliessenden Beurteilung der Partie das Taxationsgremium. Im Fall, dass das Ergebnis des Taxationsgremiums durch das Rekursgremium bestätigt wird, schuldet der/ die Beschwerdeführer/in die Rekursgebühr gemäss Anhang zum Reglement, andernfalls nicht. Das Rekursgremium ist im Anhang zum Reglement bezeichnet.

Genehmigt Vorstand CasAlp, 15.Dezember 2011